

4. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften

in Zusammenarbeit von



Internationale Gesellschaft für
Getreidewissenschaft und -technologie -
Austria

als Kooperationsveranstaltung mit der



Universität für Bodenkultur Wien
Department für Lebensmittelwissen-
schaften und Lebensmitteltechnologie

20. – 21. September 2018
in Wien (A)
(Hörsaal XX der Universität für Bodenkultur,
Muthgasse 18, 1190 Wien)



4. D-A-CH Tagung – 20. - 21. September 2018

Donnerstag, 20. September 2018

09³⁰ Uhr **Registrierung & Welcome-Coffee**
Hörsaal XX der Universität für Bodenkultur, Muthgasse 18, 1190 Wien

10³⁰ Uhr **Eröffnung** durch ICC-Austria Herr **Alfred Mar**, ICC-Schweiz Herr **Mathias Kinner**, ICC-International **Michaela Pichler**, AGF e.V. Herr **Dr. Georg Böcker**, DLWT – BOKU durch Herrn **Wolfgang Kneifel**

1. Klimawandel und Ernährungssituation

11⁰⁰ Uhr 1.1. **Christian Zörb**, Hohenheim, **D**
Klimawandel, angepasste Stickstoffdüngung und Weizenqualität

11³⁰ Uhr 1.2. **Ibrahim Elmadfa**, Wien, **A**
Die globale Ernährungssituation: Nährstoffmängel und Ansätze zu deren Verbesserung

12⁰⁰ Uhr Mittagspause

2. Spelzgetreide

14⁰⁰ Uhr 2.1. **Heinrich Grausgruber**, Tulln, **A**
Wissenswertes zu Spelzweizen (Einkorn, Emmer und Dinkel): Abstammung, Züchtung und Anbau

14³⁰ Uhr 2.2. **Cécile Brabant**, Nyon, **CH**
Aptitude for bread making and organoleptic properties of hulled wheats

15⁰⁰ Uhr 2.3. **Fabio Mascher**, Nyon, **CH**
Impact of single grain protein sorting on rheological properties

15³⁰ Uhr Kommunikationspause

3. Hafer

16⁰⁰ Uhr 3.1. **Theresa Böck**, Wien, **A**
Chemische Zusammensetzung von 12 sortenreinen Haferproben

16³⁰ Uhr 3.2. **Julia Pfeiffer**, Berlin, **D**
Einführung einer neuen quantifizierenden Methode zur Beurteilung der Haferkeimung

4. Backqualität und Backversuche

17⁰⁰ Uhr 4.1. **Norbert U. Haase**, Detmold, **D**
Backqualität von Winterweizen in Abhängigkeit von der Stickstoffversorgung

17³⁰ Uhr 4.2. **Günter Henkelmann**, Freising, **D**
Mikrobackversuche als ein Instrument für die Beurteilung von Gebäcken

4. D-A-CH Tagung – 20. - 21. September 2018

Freitag, 21. September 2018

4. Backqualität und Backversuche (Fortsetzung)

- 08³⁰ Uhr 4.3. **Carina Eichberger**, Wien, **A**
Rapid-Mix-Test vs. Spiralkneter - Wie beeinflussen sie die Backqualität einzelner Sorten?

5. Gluten, ATIs, FODMAPs

- 09⁰⁰ Uhr 5.1. **Marina Schopf**, Freising, **D**
Struktur-Funktionalitäts-Beziehungen bei Vitalkleber
- 09³⁰ Uhr 5.2. **Rupert Hochegger**, Wien, **A**
Herausforderung Allergenanalytik in der amtlichen Kontrolle
- 10⁰⁰ Uhr 5.3. **Stefano D'Amico**, Wien, **A**
Weizensensitivität und Amylase-Trypsin-Inhibitoren - was steckt dahinter?

10³⁰ Uhr Kommunikationspause

- 11⁰⁰ Uhr 5.4. **Sabrina Geißlitz**, Freising, **D**
Neue Entwicklungen zur Bestimmung von Amylase-Trypsin-Inhibitoren
- 11³⁰ Uhr 5.5. **Jürgen Hollmann**, Detmold, **D**
Einfluss des Herstellungsprozesses auf die Gehalte an FODMAPs und Fruktanen in Backwaren
- 12⁰⁰ Uhr 5.6. **Lisa Call**, Wien, **A**
Möglichkeiten zur Fruktanbestimmung in Getreide

12³⁰ Uhr Mittagspause

6. Sauerteig, glutenfreies Sauerteigbrot

- 13³⁰ Uhr 6.1. **Vera Fraberger**, Wien, **A**
Methoden zur Identifizierung relevanter Mikroorganismen in Sauerteig
- 14⁰⁰ Uhr 6.2. **Denisse Bender**, Wien, **A**
Wirkung von unterschiedlich extrahierten Arabinoxylanen auf die Eigenschaften von glutenfreiem Sauerteigbrot

7. Toastbrot

- 14³⁰ Uhr 7.1. **Mathias Kinner**, Wädenswil, **CH**
Einfluss der Vakuunkühlung auf die Struktur und Textur von Toastbrot
- 15⁰⁰ Uhr 7.2. **Gerold Rebholz**, Freising, **D**
Monitoring von Amylase bei der Toastbrotherstellung – Vom Mehl zum Brot

4. D-A-CH Tagung – 20. - 21. September 2018

8. Mycotoxine

- 15³⁰ Uhr 8.1. **Mareike Reichel**, Hamburg, **D**
Methoden zur Identifizierung relevanter Mikroorganismen in Sauerteig
- 16⁰⁰ Uhr 8.2. **Christine Schwake-Anduschus**, Detmold, **D**
Aktuelle Entwicklungen zu geregelten und neuen Mykotoxinen
- 16³⁰ Uhr **Schlussworte** durch Herrn **Dr. Georg Böcker**, AGF e.V.(**D**) und die Herren **Mathias Kinner**, Wädenswil (**CH**) und **Alfred Mar**, Wien (**A**)

Rahmenprogramm

Donnerstag, 20. September 2018

- 19⁰⁰ Uhr Networking beim Heurigenabend in Grinzing
Ort: Heuriger Hans Maly KG, 1190 Wien, Sandgasse 8
www.heurigermaly.at
Anreise: Von den empfohlenen Hotels mit Straßenbahnlinie 38 bis Endstation Grinzing
- 22⁰⁰ Uhr individuelle Rückfahrt zum Hotel mit öffentlichen Verkehrsmitteln
(Straßenbahn Linie 38)

Tagungsort

Universität für Bodenkultur, Muthgasse 18, 1190 Wien, <http://www.boku.ac.at/>; HS XX
Erdgeschoss

Programmverantwortliche

Alfred Mar,
ICC Österreich, alfred.mar@icc.or.at

Mathias Kinner,
ICC Schweiz, kinr@zhaw.ch

Tobias Schuhmacher,
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, schuhmacher@agf-detmold.de

4. D-A-CH Tagung – 20. - 21. September 2018

Teilnahmebedingungen

Eine vorherige **online** Anmeldung ist erforderlich. Die Tagungspauschale enthält Tagungsbroschüre, Teilnehmerliste und Verpflegung.

Anmeldeschluss ist Freitag der 14. September 2018.

Teilnahmegebühren	Mit Networking €	Ohne Networking €
Nichtmitglieder	290,-	250,-
Mitglieder ICC und verbundener Organisationen (VDB, ÖGE, VEÖ, VÖLB)	190,-	150,-
Mitglieder AGF	70,-	30,-
Studenten, Schüler	---	50,-
Sponsoren/Aussteller *)	550,- *)	--- *)

***) Aussteller-Package: Ausstellungstisch und 1 kostenlose Teilnahmegebühr mit Networking – herzlich willkommen!**

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Die Veranstalter werden möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

Anmeldung online:

<https://dach2018.meetinghand.com/en/account/register>

4. D-A-CH Tagung – 20. - 21. September 2018

Veranstalter

Die **4. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften** wird organisiert in Zusammenarbeit der

- Universität für Bodenkultur Wien
- Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie – Austria
- Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie – Schweiz
- Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Deutschland

Hotelempfehlungen

Derag Livinghotel Kaiser Franz Joseph (4*)

Sieveringer Str. 4, A-1190 Wien

Telefon: +43 (0)1 329000

reservierung.kfj@derag.de

Hotel ibis Styles Wien City (3*)

Döblinger Hauptstraße 2, A-1190 Wien

Telefon: +43 (0)1 90377

h9034@accor.com

Hotel Arkadenhof GmbH (4*)

Viriotgasse 5, A-1090 Wien

Tefon: +43 (0)1 3100837

<http://www.arkadenhof.hotelsinvienna.org/de> (Buchungssystem)

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH

eine Tochtergesellschaft der
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft



- Getreide- und Mehlanalytik
- Backversuche



SCHNELL

ZUVERLÄSSIG

EXAKT



DIGeFa GmbH
Schützenberg 10
32756 Detmold

Fon: (05231) 61664-24

Fax: (05231) 61664-21

Mail: info@digefa.net



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14388-01-00

Weitere Informationen:

www.digefa.net